Der Weinbau

der

Stadt Heilbronn

und ihrer Umgebung.

Der Weinbau

der

Stadt Heilbronn

und ihrer Umgebung.

von Pümelin

Festgabe

für die achte Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Heilbronn im Herbst

1846.

Heilbronn,
Buchdruckerei von August Ferdinand Ruoff.

Der Weinbau

Stadt Zeitlarn

und ihrer Umgebung.

Zeitlarn

1846.

Buchdruckerei von August Bernhard Zeitlarn.

Vorwort.

Es schien mir angemessen, den auswärtigen Freunden des Weinbaus, wovon manche zum erstenmal Heilbronn besuchen mögen, eine Beschreibung desselben, wie er in dieser Stadt betrieben wird, in die Hände zu geben.

Zwar bietet Heilbronn nicht die Rebgelände mit den herrlichen Weinen der Rhein- und Main-Gaue dar, wenn aber derjenige Weinbau, bei welchem sich die Besitzer der Weinberge gut befinden, ein gelungener genannt werden darf, so verdient der von Heilbronn mit Recht diesen Namen.

Es herrscht hier eine sehr verbreitete Vorliebe für den Weinbau, und nicht bloß der Weingärtner, sondern auch der Gewerbsmann betrachtet den Besitz von Weinbergen als wesentlichen Theil des bürgerlichen Comforts. Die nächste Folge hievon ist, daß die Weingärten großentheils in den Händen der Bemittelteren sind und die weniger Bemittelten durch den Bau fremder Weinberge einen nahmhaften Erwerb sich verschaffen. Hiezu kommt eine glückliche Verbindung mit Acker- und Wiesenbesitz, der den Weingärtnern die Haltung von Vieh möglich macht, und sie in Weinfehljahren vor Mangel und Noth sichert, in reichen Weinjahren aber in den Stand setzt, ihren Segen einzukeltern, und günstigere Preiße abzuwarten. Dieß alles, begünstigt durch einen fruchtbaren Boden und unterstützt durch den im Weingärtnerstande vorherrschenden

Fleiß und Sparsamkeit hat die günstigen Verhältnisse, deren er sich in der Mehrzahl erfreut, hervorgebracht. Als Beweis hiefür mag dienen, daß in den letzten 5 Jahren nur über einen einzigen aus dem gegen 380 active Bürger zählenden Weingärtnerstande (und zwar einen wenig Begüterten) der Gant ausgebrochen ist.

Die geologischen und historischen Notizen, welche den Eingang dieser Beschreibung bilden, verdanke ich dem um die Geschichtskunde seiner Vaterstadt hoch verdienten Herrn Stadtschultheißen Titot, den technischen Theil des Weinbau's den Herren Stadträthen Böhringer und Drauz und Herrn Gleich sen., die Nachrichten von Weinsberg aber dem Herrn Gerichtsactuar Fecht von da, zugleich Vorstand des dortigen landwirthschaftl. Vereins.

Wenn etwa die Freunde des Obstbau's eine ähnliche Beschreibung desselben vermissen sollten, so lag hier kein so umfassender und das besondere Interesse anregender Stoff vor, wie bei dem Jahrhunderte alten und längst ausgebildeten Weinbau. Hieraus darf aber keineswegs der Schluß gezogen werden, als ob in Heilbronn das Interesse für den Obstbau mangle. Die vielen schönen und reichhaltigen Gärten der Stadt, welche eine Menge edler und nutzbarer Obstsorten umfassen, beweisen das Gegentheil. Auch hebt sich mit jedem Jahre hier und in der ganzen Umgegend der Obstbau durch die Bestrebungen der landwirthschaftlichen Vereine, so wie durch die Anlegung von Baumschulen, unter welchen die von Hrn. Christoph Vier eine besondere Erwähnung verdient.

Heilbronn, den 30. Septbr. 1846.

Der Vorstand der 8. Versammlung:
Oberjustizrath **Rümelin.**

Der Weinbau in Heilbronn.

A) Natürliche Beschaffenheit der Rebberge.

Die Stadt Heilbronn liegt 26° 52′ 56,54″ Länge, und 49° 8′ 33,55″ Breite, am Neckar in einem Thale, das eine Stunde breit ist, und seine Rebberge liegen an der nördlichen und östlichen Seite dieses Thales. Der Neckar bei Heilbronn liegt 531,6 württ. oder 468,9 par. Fuß über dem Meeresspiegel, der Wartberg (Erdfläche am Wartthurm bis wohin die oberen Lagen der Weingärten beinahe reichen) 1095,5′ württ. od. 966,2 par. Fuß. Somit sind die Weingärten bei Heilbronn zwischen 600 und 950 pariser Fuß über dem Meere.

Der Neckar hat sein Bette in Muschelkalk eingegraben, die Rebberge bestehen aber aus Keuper, und zwar fast ausschließlich aus vielen Schichten von buntem Keupermergel, in welchen sich hie und da unter den Keuper Gyps in Schichten und in Adern eingelagert hat. Nur die Decke der Rebberge bestehet aus dem unteren Keupersandstein (Schilfsandstein) und der Fuß der Rebhügel und Berge ist mit gelblichgrauem, feinerdigen und zerreiblichen Diluviallehm bedeckt, welcher von Leonhard in seiner Naturgeschichte des Mineralreichs, Heidelberg 1825. S. 329. Löß und Briz genannt wird, und nach demselben ein Gemenge aus Thonkalk und Kieseltheilen und aus sehr kleinen Glimmerblättchen ist, das bei gehöriger Behandlung mit Dünger einen für Weinbau sehr diensamen Boden giebt.

Die obersten Weinberghalden sind wegen ihres mazeren Bodens (aus verwittertem Schilfsandstein) und weil sie den Stürmen zu sehr ausgesetzt sind, nur mittelmäßig, die untersten sind, zumal wenn sie nahe an Bächen oder Wiesen liegen, mehr den Frühlings- und Herbstfrösten ausgesetzt, aber weil sie Lehm (Löß) zum Untergrund haben und mit verwittertem, von den Höhen herabgeflößten Mergel (sogenannter Asche) bedeckt sind, sehr fruchtbar.

Den besten Wein aber liefern die mittleren, weder den Stürmen der Höhen noch der Feuchtigkeit der Thalgründe ausgesetzten Halden, mit buntem Mergel, der meist rothbraun oder bläulichgrau ist, und deswegen hier theils Leberkies, theils blauer Kies genannt wird. Diese Mergel haben viele Nüancen, einen feinerdigen Bruch, kommen steinhart aus dem Lager, zerfallen aber, sobald Regen und Sonne darauf einwirken, in rhombenähnliche Stücke und nach und nach zu Erde.

Nach einer Analyse des Professors Schübler enthalten 100 Theile des schieferigen rothen Thonmergels von Heilbronn $87,_3$ Thon mit etwas Eisenoxyd, $12,_7$ kohlensaure Kalkerde. Ein Pariser Cubikzoll wiegt naß 626 und trocken 496 Grane. Die wasserhaltende Kraft ist 35 Prozent. Seine Consistenz verhält sich zu der des Thons wie $23,_5 : 100,_0$.

Hundert Theile vom gemahlenen Gypse aus dem Stiftberg enthalten nach Schübler

$61,_6$ Theile Thon,
0 Quarz,
$20,_2$ kohlensaure Kalkerde,
$1,_9$ kohlensaure Bittererde,
$16,_3$ Gyps.

1 par. Cubikzoll wiegt naß 624, trocken 488 Grane. Seine wasserhaltende Kraft ist 31 Prozent. Die Consistenz verhält sich zu der des Thons wie $40,_5$ zu $100,_0$.

B) Geschichte des Weinbaus.

Wenn auch die Römer nicht selbst Reben bei Heilbronn gepflanzt haben, so waren sie doch mittelbar die Lehrer, wie denn noch jetzt unsere Weingärtner sich der aus lateinischen Benennungen entstandenen Bezeichnungen: Wein (vinum), Most (mustum), Läuer (lorea), Hefe (feces), Maas (mosa, Mos), Aimer (amphora, Amer), Faß (vas), Kufe (cupa), Kübel (cupella), Sutter (situla), Kelter (calcatorium), keltern (calcare), Trotte (torculum), Bracke (brachium), Sester (sectum), Keller (cella), Pfahl (palus), trächen (trahere), decken (tegere) u. dgl. bedienen.

Urkundlich ist es, daß Weinberge schon im Jahre 766 in Biberach, Böckingen und Frankenbach, 775, 779 und 793 in Eisesheim, 777 und 781 in Böllingen und 788 in Gartach angelegt gewesen sind, und Heilbronn und Lauffen waren Meyereien Kaiser Karls des Großen, der auf solchen die Rebe zu pflanzen befohlen hat.

Um das J. 1100 schenkte Utha von Calw, Gemahlin des Markgrafen Hermann II. von Baden dem Kloster Hirschau einen Hof zu Heilbronn und den Nordberg nebst 14 Leibeigenen, um die Weinberge daselbst zu bauen.

Eine Rathsordnung vom J. 1399 enthält: daz nieman keinen Wein mit Gemecht machen sol, noch keinen Hüniſchen Stock ziehen, und 1480 waren schon 5 Weingart-Beseher angestellt. Als Kaiser Karl V. am 31. Merz 1546 auf dem Schloß Hornek übernachtete, verehrte ihm die Stadt Heilbronn Traminer vom Stocksberg (bei Brackenheim). 1556 zählte man in Heilbronn 170 Privatkeltern und Trotten. Durch Rathsbeschluß vom 17. Sept. 1616 wurden Rebenschauer verpflichtet, auf dem Markte die Reben und Schnittlinge zu untersuchen. 1622, 2. Febr., betranken sich Tylliſche Reuter in der Rose zu Heilbronn mit Muskateller Wein, 1635 wurde Heilbronner Wein an den Kaiserlichen Hof nach Wien verkauft. 1665 schärfte der Rath ein, die Weinreben sorgfältig zu trechen; aus einem Urthel v. 17. Merz 1706 ist ersichtlich, daß in mehreren Weingärten lauter Muskateller und Välteliner angepflanzt waren; 1711 ward eine neue Weinbau-Ordnung entworfen und darin auch der Trollinger gedacht.

1420 begann die Weinlese schon 4 Tage nach Jakobi. Im 18ten Jahrhundert fiel nur ein einzigesmal (18. Sept. 1794) die Weinlese in den Monat September, 31mal in die 10 ersten des Oktobers, 53mal auf den 11. bis 20. Oktbr. je einschließlich, und 15mal auf die 11 letztern Tage des Oktobers. Gewöhnlich beginnt daher die Weinlese in der Mitte des Oktobers.

Der Elbling wird seit unvordenklicher Zeit angebaut. Um das Jahr 1700 kam der Silvaner nach Heilbronn, bald darauf der Ruländer, 1770 ward ein Weingarten mit lauter Ruländern angelegt, in den 1760ger Jahren andere mit lauter Burgundern. Seit etwa 60 Jahren wird die Müllerrebe, seit 1810 die Ortlieber, seit 1827 der weiße Clävener, seit 1835 der Grob- und Süßroth aus Franken angepflanzt.

Bis zum J. 1780 war man weniger auf die Quantität bedacht, als auf eine gute Qualität. Um feinere Weine zu erhalten, ließ man die Rebstöcke recht alt werden. Die kalten Winter v. 1783—1785 richteten viele Reben zu Grunde, die Weine wurden theuer, von 1792 an bis 1815 ward viel Wein bei den Truppen-Einquartierungen verbraucht. Man sah nun mehr darauf, recht viel Wein zu erzielen. Der Weinbau machte Rückschritte. Erst seit 1817 ist man wieder sehr darauf bedacht, edlere Rebsorten und diese unvermischt zu kultiviren.

Detaillirtere Notizen über die Geschichte des Heilbronner Weinbaus enthält Titot's Abhandlung „Beiträge zu einer Geschichte des Feldbaus ꝛc.", welche in dem Correspondenzblatte des K. würt. landwirthschaftlichen Vereins, neue Folge: Band XXIX. Jahrg. 1846. Bd. I. Heft 2. Seite 126—218 abgedruckt ist.

C) Art des Weinbaus.

Die Art und Weise wie 1740 die Weinrebe in Heilbronn behandelt worden ist, beschreibt das „Heilbronnische Examen der jungen Weingärtner," dessen der Professor M. Balth. Sprenger in seiner „Praxis des Weinbaues" Stuttgart 1778. S. VIII. erwähnt, u. Oekonomierath Bronner im IV. Hefte „der Weinbau in Süddeutschland" Heidelberg 1837 von Seite 49 bis 83 beschreibt den Weinbau in Heilbronn in dieser neueren Zeit.

Anlegung.

An die Stelle verdorbener Rebstöcke werden junge Wurzelreben (Landstöcke) gesetzt, jedoch nur so lange, als der Abgang der Stöcke unbedeutend ist.

Wenn in einem Bette viele Stöcke ausgehen und der ganze Rebsatz zu alt wird und nur noch geringen Trieb hat, so wird die ganze Anlage auf einmal abgehauen.

Früher säete man Haber, Esper oder Erbsen in die ausgehauenen Weingärten.

Im J. 1765 hat aber der nachherige Bürgermeister Georg Heinrich von Roßkampf die Luzerne oder den ewigen Klee aus Frankreich in Heilbronn eingeführt und seit dieser Zeit säet man Luzernensamen in die ausgehauenen Weinberge, düngt sie 2 bis 3 mal stark mit Rindviehdünger und reutet (rodet) den Platz nach 3 bis 6 Jahren (je später, desto besser).

Vor etwa 50 Jahren wurden noch viele Weingärten vom Stock hinweg gereutet, d. h. mit den Stöcken zugleich, ohne Futterkräuter zwischen hinein zu bauen. Der Erfolg hat aber gezeigt, daß ein Wechsel der Rebe mit Luzerne dem Weinstock sehr zuträglich ist, denn die Luzerne wächst üppig auf dem ehemaligen Reblaud, sendet ihre Wurzeln weit hinab in den Boden, lockert diesen auf, giebt durch Untermengen der Wurzeln in die Erde an diese Düngertheile ab und der Weinstock, der später in denselben Boden eingepflanzt wird, gedeihet gut und wird kräftig.

Auch hinsichtlich der Tiefe des Reutens (Rodens) ist man von dem

früheren Gebrauche, 3 bis 4 Schuhe tief zu reuten, abgegangen. Man begnügt sich mit einer Tiefe von 2½ bis 2¾', damit der Dünger den Saugwurzeln der Reben eher zugeführt werde.

Das Rotten wird im Vorwinter vorgenommen, weil der Boden im Winter mehr verwittert und Regen und Schneewasser aufnimmt, als wenn er erst im Winter oder im Frühjahr umgebrochen wird.

Bestockung der Weinberge.

a) Vor etwa 60 Jahren setzte man die Stöcke 3 bis 3½' von einander, jetzt gewöhnlich 4' 3" bis 4' 5", selten 5'.

Das allzuenge Stocken giebt den Trauben zu viel Schatten, das allzuweite aber läßt den Winden zu großen Raum und die Erfahrung lehrt, daß die von Blättern wohl bedeckten Trauben süßer und gewürzreicher werden, als die mehr entblößten, und in heißen Sommertagen vom Bräter weniger leiden. Die Blätterumhüllung giebt eine stagnirende Luftschichte, deren Temperatur nicht zu schnell wechselt, wie denn auch wohl aus demselben Grunde in muldenförmigen Vertiefungen der Rebberge die Trauben besser werden, als an Stellen, die den Luftströmungen mehr ausgesetzt sind.

Für eine zweckmäßige Bestockung hält man daher in Heilbronn diejenige welche nicht unter 4' und nicht über 4' 4" weit ist.

b) In Heilbronn ziehet man die Bestockung mit Schnittlingen der Anpflanzung von Wurzelreben vor, weil jene zuverläßiger sind. Die Schnittlinge werden erst dann eingesetzt, wenn der Boden vorher gehörig erwärmt ist, weshalb sie in Büschel gebunden, umgekehrt in den Boden gestürzt werden, bis sie Wurzelkeime getrieben haben, und dann zu Ende Mai oder im Anfang des Junius in den Weingarten gesetzt werden. Dieses Verfahren erfordert allerdings sehr behutsame Behandlung und es ist gut, wenn jeder Schnittling in Schleimsand (lehmigen Sand) und mit Wasser gesetzt wird. Auch setzt man an jedes Ziel 2—3 Schnittlinge, von welchen später der kräftigste beibehalten, der minder gute völlig abgeschnitten wird.

c) Am meisten werden in Heilbronn gepflanzt der Elbling (weißer Albe), Trollinger (Welscher), Silvaner (Oestreicher, Siebenbürger) und Klevner (Burgunder, Asmannshäuser, Klebroth).

Der Elbling eignet sich für warme, geschützte Lagen, weil seine Blüthen sehr zärtlich sind, und in kräftigen Boden (Mergel), dagegen paßt der Trollinger auf höhere Weinberge, in Mergel und in Lagen, die

vor starken Winden geschützt sind (südöstliche Abdachung).

Der Silvaner, hier auch Salvener genannt, kann eben so gut an Höhen, als in den Niederungen gepflanzt werden.

Der Clevner verlangt sehr warme geschützte Lagen mit kräftigem Boden, weil sonst seine Beeren zu klein werden, und weil er insbesondere während der Blüthe gegen Nässe sehr empfindlich ist, auch wird er von dem Wurm, (Traubenwikler, Tortrix Roserana) mehr als andere Trauben heimgesucht, und um so mehr, je feuchter sein Standort ist.

Der Elbling ist sehr fruchtbar und giebt, wenn die Traube gehörig reif wird, einen starken, bouquetreichen Wein, der, weil er wenig Pflanzenschleim hat, sehr alt werden kann.

Der Trollinger ist ebenfalls fruchtbar, und sein Wein paßt auf das Lager, weil er viel Gerbestoff hat, aber seine dicken Beeren reifen spät, und geben nur in heißen Sommern einen Wein mit angenehmer Blume (Gewürz.)

Der Silvaner ist der fruchtbarste, seine Trauben reifen ziemlich bald, geben einen sehr süßen Wein, dem es aber an Bouquet fehlt, und wegen seines vielen Schleims wird der Wein schwer, (zähe) wenn er nicht häufig abgelassen wird. Mehrere Weinbergsbesitzer haben diesem Zähewerden dadurch mit Erfolg abgeholfen, daß sie die gebeerten Trauben gleich nach der Weinlese in verschlossene Fässer werfen lassen, und erst nach zwei Monaten, gegen Weihnacht hin, keltern. Dann muß aber Vorlaß und Druck abgesondert werden, und jener (in der Regel $^5/_6$tel des Quantums) giebt einen solchen flüchtigen (flackern) und angenehmen Wein, daß ein Zähwerden desselben zu den Seltenheiten gehört. Der Druck, wenn er ein halbes oder ganzes Jahr gelagert hat, wird dann eben so gut als der sonst gleich nach der Lese gekelterte Wein, und ist dem Zähewerden viel weniger ausgesetzt als dieser.

Da diese Rebsorten Vorzüge und Nachtheile haben, so werden sie bei uns meistens gemischt gepflanzt, doch in den hohen Weinbergen mit starker südlicher Abdachung meistens Trollinger mit etwas Elblingen und Silvanern; in den mittleren Gewänden läßt man den Elbling vorherrschen, vermischt mit Silvanern und etwas Trollingern; und in den Niederungen herrscht der Silvaner vor, gemischt mit Clevnern.

Ausser den genannten vier Hauptsorten werden noch Rißling, Gutedel, Müllertrauben, (in Heilbronn schwarzer Rißling genannt) Traminer, Velteliner, Ruländer, Affenthaler, Muskateller, Süßroth und Grobroth aus Franken, auch Drilieber angepflanzt, und noch besondere Tafeltrauben.

Da durch die Vermischung so vieler Traubenarten die Weine sehr verschiedene Nüancen erhalten und einer bestimmten Farbe und Charakters entbehren, so hat man schon in den vorigen Jahrhunderten hier Rebländer mit lauter Traminern oder Trollingern, oder Muskatellern, oder Burgundern angepflanzt, man kehrte aber wieder zur Mischung zurück.

Durch die würtembergische Weinverbesserungs-Gesellschaft, welche alle Jahre edle Rebsorten austheilt, aufgemuntert, hat man wieder Weinberge mit einerlei Reben bestockt, und so zählte man hier im Jahr 1840

55¼	Morgen	mit	lauter	Clevner,
20⅞	„	„	„	Müllertrauben,
9⅜	„	„	„	Rißling,
8	„	„	„	Traminer,
4	„	„	„	Ruländer,
97½	Morgen,	unter	1772	Morgen Weinbergen die auf

Heilbronner Markung liegen.

d) Diese Anpflanzung edler Rebsorten hatte das Gute, daß man doch damit den Beweis liefern konnte, daß auf den Heilbronner Weinbergen auch Weine von ausgezeichneter Qualität gewonnen werden können.

So lange die Fabrikanten für mousirende Weine die Clevnertrauben sammt Kämmen im Herbste um 6 kr. für jedes Pfund bezahlt haben, wurde auch viel Geld ohne die Mühe des Kelterns u. s. w. eingenommen.

Aber die verminderte Nachfrage nach Clevnertrauben, und noch mehr die den Clevnern ungünstige Witterung der Jahre 1843 bis 1845 und die durch nasse Sommer begünstigte Vermehrung des Traubenwicklers, dessen Raupe vorzugsweise die Clevnerbeeren zerstört, haben den Ertrag dieser Traubenart vermindert und es scheint der Anbau der edlen Rebsorten ohne Mischung mit andern bereits in Abnahme zu kommen.

Es ist zu bedauern, daß der Rißling dieses Schicksal theilt, und nicht die Aufnahme und Verbreitung gefunden hat, welche er wirklich verdient. Unbestritten ist unter den durch die Weinverbesserungs-Gesellschaft verbreiteten neuen Rebsorten der Rißling die ergiebigste, dauerhafteste, und durch Ertrag und Preis lohnendste, allein er erfordert rationellen Betrieb am Stock und im Keller, und eignet sich mehr für den begüterten Weinzüchter, welcher im Herbst mit seinem Erträgniß nicht nöthig hat loszuschlagen. Die Haupt-Ursachen, warum er sich keinen Eingang verschafft hat, liegen darin, daß viele Rißlinge in den mittlern und geringen Lagen gebaut wurden, während er die besten Lagen erheischt, und daß er im Schnitt unrichtig behandelt und dem Stock zu viel Holz gelassen wird, wodurch

seine vollkommene Reife verhindert, und statt derselben in einem Walde von Holz und Laub ein säuerliches Getränke erzielt wird.

Edle Sorten sollten um ausgezeichnete Weine daraus gewinnen zu können, immer nur in den besten Weinberghalden angepflanzt werden, im Allgemeinen aber ist es für Würtemberg passender, wenn nicht gerade starke und theuere, sondern hauptsächlich leichtere und angenehme Weine, welche zu einem mäßigen Preise ausgezapft werden können, producirt werden, denn nicht blos der Reiche, auch der minder wohlhabende, ja der arme Mann will sich wenigstens manchmal am Weine laben.

Würde man zu wenig auf die Quantität und zu viel auf die Qualität sehen, so würden auch bei uns die Weine zwar edler, aber auch so theuer werden, daß nur der Wohlhabende sich damit gütlich thun kann, und das Bier würde den Wein immer mehr verdrängen.

Es ist deßwegen allerdings nicht wohlgethan, dem Streben nach Erzielen von vielem Weine auf Kosten der Güte entgegenzutreten, zumal da ein nicht unbeträchtlicher Theil der hiesigen und benachbarten Weinbergbesitzer von selbst auf Verbesserung der Qualität bedacht ist, allein einen guten Rath, wodurch Ergiebigkeit und Menge nicht beeinträchtigt wird, sollten unsere Weingärtner beherzigen.

Erstens sollten sie weiße und schwarze Trauben nie zusammen lesen und keltern, sondern jede Sorte besonders halten. Weiße und schwarze Trauben sind in ihren wesentlichen Bestandtheilen und im Geschmack so verschieden, daß eine Mischung derselben nie gut ist. Gerade das tadeln alle Fremden am Neckarwein, daß er keinen Charakter hat. Er ist nicht weiß und nicht roth, es fehlt ihm das Flüchtige und Süße des weißen Weines, u. der Gerbstoff, das Adstringirende des rothen Weines. Der eine Weintrinker liebt dieses und der andere jenes, keiner aber die unter dem Namen „Schiller" bekannte Mischung des gewöhnlichen Neckarweins. Bestimmt würden unsere badischen Nachbarn die so behandelten weißen Weine mehr suchen, und die Oberländer den auf Burgunder Art bereiteten rothen Wein.

Ein Zweites, wodurch ebenfalls der Menge kein Eintrag geschieht, ist dieß: daß die Weingärtner eine Auslese halten, und die unreifen und sauren Trauben nicht zu den guten und reifen lesen, sondern jede Sorte besonders keltern sollten. Sie erzielen auf diese Weise für die bessere Sorte einen höhern Preis, und aus ihr allein ebenso viel, als aus dem Ganzen (Gutes und Saures gemischt) erlöst würde, und der weniger bemittelte Weingärtner erhält seinen Arbeitswein frank und frei durch das besondere Keltern der unreifen Trauben.

Behandlung der Weinberge.

a) Trechen.

In Heilbronn werden alle Rebstöcke bezogen, theils durch Niederdrücken mit darauf gelegten Pfählen, theils durch Bedecken mit Erde.

Durch milde Winter verleitet, hat es von Zeit zu Zeit Weinbergbesitzer gegeben, welche das Trechen unterlassen haben. Die Erfahrung lehrt, aber, daß gerade in den besten Weinbergen der Schnee zu bald schmilzt, wohl auch Glatteis verursacht, und daß der Frost die unbedeckten Reben zerstört. Wenn auch unbedeckt gewesene Weinreben gewöhnlich mehr Trauben geben, als die bedeckten, so werden gerade die wenigeren Trauben früher reif und also auch süßer, als die vielen an unbedeckt gewesenen Stöcken. Durch starken Frost im Winter werden die unbedeckten Reben so zerstört, daß es in Heilbronn im Durchschnitt gewiß vortheilhafter ist, die Reben durch Decken vor der Winterkälte zu schützen.

b) Das Schneiden

der Reben geschieht bei uns im Frühjahr, damit, wenn Augen an einem Rebstock durch das Decken verletzt worden sind, man noch dafür an demselben Stocke mehr oder längere Zapfen machen kann.

Das Beschneiden geschieht sobald die Witterung es erlaubt, damit das Holz austrocknet und sich an die Luft gewöhnt.

c) Behandlung des Schnitts.

Dem Stock werden in den masten Weinbergen 3 auch 4 Schenkel durch den Schnitt gegeben, je nachdem der Raum es erlaubt, und jeder Schenkel erhält 1, 2 bis 3 Zapfen.

Mit dem Bockschnitt, Halbbogenschnitt mit geschlossenen Zeilen, so wie mit dem doppelten Linienschnitt sind schon häufig Versuche gemacht worden, und werden immer noch gemacht. Ueber den Erfolg kann noch kein sicheres Urtheil gefällt werden.

Bei der bisherigen Art des Beschneidens ist der Ertrag größer, und es wird auch den Reben größere Dauer zugeschrieben.

d) Das Hacken

wird in der zweiten Hälfte des Aprils vorgenommen, nachher werden die Weinberge noch dreimal gefelgt, nemlich 1) zu Ende Mai oder Anfangs Juni, 2) in der zweiten Hälfte des Juli und 3) im September.

e) Das Einkürzen

der Reben, welches eine der wichtigsten Arbeiten ist, geschieht sobald die

jungen Schossen eine Länge von 1 bis 1½ Schuhen erreicht haben. Auch beim Heften mit Einkornstroh, wenn sich wieder neue Triebe gezeigt haben, wird abermaliges Einkürzen vorgenommen.

Das Ueberflügeln, Ueberhauen oder Ausflügeln geschiehet erst dann, wenn das Gewächs sich gestellt hat und die Trauben zu reifen anfangen.

Düngung.

Das Düngen mit thierischem Dünger und insbesondere mit Dünger von Rindvieh wird allen andern Arten vorgezogen.

Düngung durch abgeschnittene grüne Rebschosse kommt hier nicht vor.

Im Winter werden aber alle Weinberge von Zeit zu Zeit mit blauem Kies (Mergel) oder Erde übertragen, damit die Wurzeln wieder neue Nahrung erhalten.

Baukosten.

Sehr viele Weinberge werden hier durch angesessene Weingärtner, die nur wenige eigenthümliche Weinberge besitzen, um eine bestimmte jährliche Summe gebaut.

Seit 300 Jahren werden die Weinbautaxen vom Stadtrathe alljährlich festgesetzt.

Im 17. Jahrhundert zahlte man für 1 Morgen jährlich 9—14 fl.; im 18. Jahrhundert Anfangs 12 fl., dann 13 und 14 fl.;

1844. Für das Jahr 1845 wurde die Taxe fest gesetzt, wie folgt:

8 kr.	Ausziehen der Pfähle		48 kr.
52 kr.	Einspitzen der Pfähle		48 kr.
56 kr.	Stöcke aufzuräumen		52 kr.
2 fl. 40 kr.	zu schneiden	3 fl.	—
48 kr.	Ruthen zu biegen		48 kr.
2 fl. 48 kr.	zu hacken (wozu noch 5 Maas Wein gereicht werden)	3 fl.	—
2 fl. —	zu pfählen	2 fl.	20 kr.
1 fl. —	anzumachen		48 kr.
1 fl. 48 kr.	rauh zu felgen	1 fl.	48 kr.
2 fl. 50 kr.	zu zwicken und zu binden	3 fl.	20 kr.
2 fl. —	das zweitemal zu felgen	1 fl.	28 kr.
1 fl. 30 kr.	zu heften, weil es bei dem nassen Sommer ungewöhnl. Arbeit machte .	2 fl.	
1 fl. 30 kr.	das drittemal zu felgen	1 fl.	30 kr.
21 fl. 30 kr.		22 fl.	30 kr.

Hiezu kommt noch Ersatz für den Aufwand an Einkornstroh zum Binden, und an Weiden, und das Trechen oder Decken der Reben nach dem Herbste. Für letzteres wird per Morgen 1 fl. 36 kr. bezahlt.

Weinlese und Keltern.

Der Anfang der Weinlese wird stadträthlich bestimmt, und zwar der Frühtrauben, (Clevner, Ruländer, Ortlieber) besonders, und dann der später reifenden.

Die Leser, meistens Weibspersonen, schneiden die Trauben mit Hapen ab, entfernen Laub, ausgetrocknete oder schimmlichte Beeren, und sammeln die guten in kleine Gölten, welche in den Butten entleert werden, die der Buttenträger den Berg hinab in den Sester trägt, in welchen die Trauben geschüttet und vom Treter mit den Füßen zerstampft werden.

Dieses ist die alte und jetzt noch gewöhnliche Art der Lese. Seit einigen Jahren kommt die Traubenscheere statt der Hape immer häufiger in Gebrauch, was den Vorzug hat, daß die Rebstöcke nicht erschüttert, und dadurch das schädliche Abfallen der gerade besten und reifsten Beere verhindert wird.

Manche lassen die Trauben von den Kämmen abbeeren und werfen die Kämme weg.

Statt des Zertretens mit den Füssen werden die Trauben auch mit hölzernen Keulen zerstampft, oder was häufiger vorkommt, beim Raspeln durch zwei hölzerne Walzen zerdrückt.

Das Beeren findet in Heilbronn seit 15 Jahren immer mehr Anklang, insbesondere bei den Clevnern und Müllertrauben.

Die meisten suchen den Most noch süß in das Faß zu bringen, wobei die vielen Privatkeltern sehr zu Statten kommen. Es werden aber von anderen Weinbergbesitzern verschiedene Versuche mit Gährbutten, Gährfässern, geschlossenen Fässern in Kellern, mit offenen Butten, welche durchlöcherte Senkböden haben, gemacht.

Wer dickrothe Weine bereiten will, läßt die Gährung an den Kämmen und, wenn er den Most länger an den Hülsen lassen will, ohne die Kämme gähren.

In Heilbronn sind lauter Privatkeltern, meistens noch mit schweren Bäumen, (2 bis 4 beschlagene Eichstämme). Die weniger Raum einnehmenden Spindelpressen werden aber immer beliebter.

Die Bütten werden alle unter Dächer untergebracht, und werden alle meistens noch selbst bedeckt.

Boden- und Zins-Weine lasten nicht auf den Heilbronner Weinbergen, der Zehenden wurde rauh, d. h. im Weinberge aus dem Bergzuber unter dem Sester gegeben.

Seit 1822 wird ein Geld-Surrogat bezahlt, welches vom Morgen 1 fl. 58 kr. beträgt, und der Heilbronner ist seitdem von der Belästigung der Naturalzehntabgabe befreit.

Die östliche Hälfte der Stadt hat sehr tiefe gewölbte Wein-Keller, in denen sich der Wein lange gut erhält, so daß auch der minder bemittelte Weingärtner Gelegenheit hat, seinen Wein einzukellern, und nicht genöthigt ist, den Most zur Herbstzeit, wenn in allen Weinorten feil geboten wird, unter dem Werthe abzugeben. Wohlhabende Weinbergbesitzer und die bemittelten Weingärtner verkaufen selten Wein zur Herbstzeit, sondern erst wenn für den Wein in Folge größerer Nachfrage, besonders in Fehljahren, ein höherer Preis erzielt werden kann.

Ertrag.

Im Durchschnitt liefert ein im Ertrag stehender Würt. Morgen in Heilbronn 4 Würt. Eimer; und in reichlichen Herbsten 8 bis 10 Eimer.

Nach einer 20jährigen Durchschnittsberechnung lieferte ein Complex von 7 bis 8 Morgen Weinbergen, vom Morgen 3 Eimer 11½ Imi, werth 83 fl. 40 kr. (1 Eimer gleich 2 badischen Ohm). Der Netto-Ertrag nach Abzug der Verjüngungs-, Bau- und Einheimsungskosten ist 39 fl. 40 kr. Wenn dabei in Betracht gezogen wird, daß sich die Preise der Weinberge zwischen 700 bis 1600 fl. halten, und der Mittelpreis auf 1000 bis 1100 fl. per Morgen sich stellt, so würde für den Weinbergbesitzer, welcher seine Reben nicht selbst baut, ein Ertrag von nicht ganz 4 Procent sich ergeben.

Bei dem Durchschnitts-Ertrag von 83 fl. 40 kr. ist zu bemerken, daß er nach den Preisen im Herbste berechnet ist; nun ist es aber eine bekannte Wahrheit, daß der Weinbau für denjenigen, welcher den Ertrag jedesmal verkaufen muß, ungleich weniger lohnend ist, als für den, welcher seine Weine einkellert, und später bei eintretenden Fehljahren um höhere Preise als zur Zeit der Weinlese verkauft, wobei ihm die Fehljahre der Weinberge durch den Werthzuwachs im Keller wieder ersetzt werden. Man wird entgegenhalten, daß diesen Gewinn jeder beziehen könne, welcher im Herbst neuen Wein einlegt, allein ein solcher entbehrt des besondern Gewinns, den der Weinbergbesitzer durch bessere Behandlung bei der Lese der Trauben, bei dem Keltern und bei der Gährung erzielt, denn dieß sind

wesentliche Bedingungen der Gesundheit der Lagerhaftigkeit und der Güte des Weines, welche nur dem Prooucenten zu gut kommen.

Ein hiesiger Weinbergbesitzer hat seit 1827 den Ertrag und den Aufwand möglichst vollständig aufgezeichnet. Sein Besitz in dieser langen Zeit, der sich einigemal durch Veräußerung und Erwerbungen veränderte, kann im Durchschnitt zu 3 Morgen angenommen werden. Im Laufe dieser Periode wurden davon etwa 2 Morgen mit Rißlingen, Clevnern und Traminern bestockt. — In 19 Jahren wurden auf diese Weinberge verwendet . . . . . 3236 fl. 12 kr.

hiezu die Interessen aus dem Ankaufs-Kapital auf 19 Jahre à 5 % . . . . . 2252 fl. 21 kr.

zusammen 5488 fl. 33 kr.

Verkauft wurde in dieser Periode im Ganzen für . 6269 fl. 57 kr.

mithin . . . . . 781 fl. 24 kr.

mehr, als der Aufwand und die Zinsen zu 5 %. Hiezu ist als weiterer Gewinn zu rechnen, der über das Verkaufte noch vorhandene Kellervorrath und der Hausbrauch an Wein von diesen 19 Jahren, welcher noch überdiß aus dem Ertrag der Weinberge bestritten wurde.

Diesen Berechnungen über einen größern Weinberg-Compler ward noch eine Ertragsberechnung von einem einzelnen Weinberge beigefügt. Ein um 440 fl. erkaufter Morgen wurde im Jahr 1827 mit Rißlingen bestockt, und seitdem für 1818 fl. Wein aus diesen Stöcken verkauft. Werden hievon die Baukosten und Zinse à 5 % aus dem Ankaufs-Kapital auf 19 Jahre mit 950 fl. abgezogen, so bleiben 868 fl. übrig, und der Weinberg hat sich zweifach bezahlt. Hiezu kommt noch, daß der Ertrag von den geringeren Jahrgängen z. B. 1837, 1838, 1843 und 1844 nicht verkauft, sondern zum Hausverbrauch verwendet wurde. Der Durchschnitts-Ertrag von diesen 19 Jahren beträgt jährlich 2 Eimer. Der höchste Ertrag war 1834 2¾ Eimer, und der geringste 1839 1 Eimer 6 Imi. —

Bei diesen beiden Ertragsberechnungen ist allerdings nicht zu mißkennen, daß mehrere günstige Umstände dabei zutrafen, die sich nicht so bald wiederholen. — Einmal wohlfeiler Ankauf der Weinberge, deren Werth und Preis indessen vielleicht um das Doppelte gestiegen ist, und wieder reiche Weinjahre wie 1834 und 1835 und niemalen ein völliges Fehljahr. Hiezu kommt die Neuheit des Rißling- und Clevnerbaues in Würtemberg zu Anfang der 1830ger Jahre, und daß diese Sorten von den Fabrikanten mousirender Weine damals ungleich besser bezahlt worden sind als jetzt bei dem Ueberflusse von Clevnern.

Wird aber auch dieses alles in Abzug gebracht, so bleibt immer noch ein schöner und gewiß lohnender Ertrag übrig, welcher namentlich zum Anbau edlerer Sorten ermuntern dürfte. Dieß allein ist auch der Zweck, zu welchem diese Durchschnitts-Berechnungen in diesem Aufsatze niedergelegt worden sind.

Absatz des Weines.

Heilbronn hat in Würtemberg nach Stuttgart die größte Morgenzahl an Weinbergen, und nächst der Hauptstadt des Landes den größten Weinverkehr. In einzelnen reichen Jahren z. B. 1828 1834 u. 1835 wurden mehr als 12000 Eimer oder 24000 Ohm erzeugt.

Von dem jährlichen Erzeugnisse wird der größte Theil eingekellert, und ausserdem werden noch von Heilbronn in den benachbarten Weinorten Einkäufe auf Spekulation gemacht. Heilbronn, das in den ältern Zeiten die ehemaligen Klöster in Baiern und Oberschwaben mit Wein versorgte, hat jetzt seinen Haupt-Absatz nach den obern Gegenden Würtembergs und den Hohenzoller'schen Fürstenthümern. Weniges geht nach Baiern und in die nächsten Badischen Orte.

Was hier über den Weinbau von Heilbronn, über die Bestockung und Behandlung der Reben, über die vorherrschende Traubensorte ꝛc. gesagt ist, gilt auch von dessen Nachbarorten, namentlich denen des bekannten Weinsberger-Thales. Unter diesen zeichnen sich in Beziehung auf die Weinveredlung und Weinverbesserung die Stadt Weinsberg, und die Orte Weiler und Eschenau aus. Während sie in diesen beiden Orten von den Grundherrschaften ausgeht, geschieht sie in der Stadt Weinsberg durch eine nicht unbedeutende Zahl von Weinbergsbesitzern, welche sich jene Verbesserung zur Aufgabe und zum Ziel ihrer Bestrebung machen.